



La Miranda de Secastilla DO Somontano

Cód.107201

Corte de Garnacha, Syrah e Parraleta, este tinto da DO de Somontano tem aroma de frutas vermelhas maduras, flores silvestres e notas de tostado. Em boca, é muito elegante, com um final longo e saboroso.

91 pontos James Suckling

90 pontos IWC

88 pontos Guia Peñin

Medalha de Ouro Grenaches Du Monde



Produtor	Viñas del Vero
País	Espanha
Região	Somontano
Tipo	Tinto
Uva	85% Garnacha, 12% Syrah e 3% Parraleta
Volume	750ml
Safr	2020
Teor alcoólico	13,5%
Temperatura de serviço	14°C
Vinificação	Colheita manual. Maceração pré-fermentativa por 2 dias. Fermentação com leveduras indígenas por 10 dias a 25°C
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Corpo	Médio
Potencial de guarda	7 a 10 anos
Harmonizações	Cordeiro, bisteca suína, massas com molhos vermelhos